

# { news in pentola }

a cura di **Roberta Fontana** per segnalazioni: [barbara.roncarolo@mondadori.it](mailto:barbara.roncarolo@mondadori.it)

Appuntamenti, libri, nuove mode e curiosità dal mondo della cucina

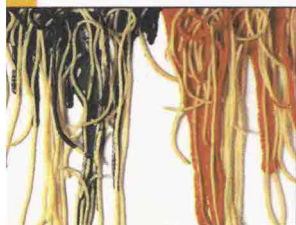


## Il cibo si fa arte



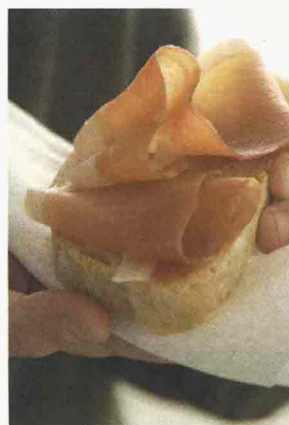
A cento anni dalla nascita del grande pubblicitario Armando Testa, il Mart di Rovereto (TN) dedica una mostra all'estro del creatore di tante campagne del passato. **Tutti gli "ismi" di Armando Testa** raccoglie loghi entrati nella storia, come quello del liquore Punt e Mes Carpano e l'omino del Digestivo Antonetto, insieme ai protagonisti dei vecchi Caroselli, da Caballero e Carmencita del caffè Paulista alla bionda della birra Peroni. Ma è anche l'occasione di conoscere l'eclettismo dell'artista, che ha esplorato ogni forma di espressione, dal cinema alla fotografia, con opere ricche di ironia come "Spaghetti su tela".

■ **Dove e come:** MartRovereto, fino al 15/10, mar-dom 10-18, ven 10-21, info: [www.mart.trento.it](http://www.mart.trento.it)



## LETTURE GOLOSE

- **La cucina di stagione**  
Fra tradizione e creatività, ricette versatili di piatti unici con le migliori materie prime (Slow Food, a € 9,90).
- **La bibbia del barbecue**  
Il manuale definitivo sulle cotture alla griglia, per neofiti ed esperti, firmato dal guru Steven Raichlen (Rizzoli, a € 19,90).
- **Il libro di cucina light più facile del mondo** 200 ricette alleggerite per nutrirsi in modo sano e gustoso (L'Ippocampo, a € 19,90).



6

## I cocktail diventano spettacolari

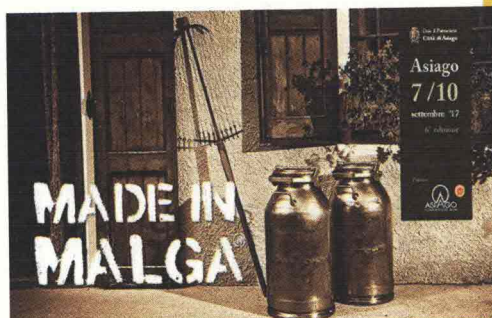


Bruno Vanzan, campione di "flair bartender", l'arte di miscelare in modo acrobatico, è protagonista di **Cocktail House**: 60 puntate, in onda alle 23 su Sky Uno HD (fino al 5/8 e dal 24/8 al 13/10), di classici reinterpretati come Sushi Martini e Coffee Negroni; altre 20 (con la partecipazione del maestro pasticciere Iginio Massari), in onda alle 20, sono dedicate ai drink alcol free. Tutte, a 7 giorni dalla messa in onda, vanno online su [lastampa.it](http://lastampa.it), [rds.it](http://rds.it) e [mixerplanet.com](http://mixerplanet.com).

## Un amore d'alpeggio

Formaggi di montagna, ma anche salumi, confetture, mieli, birre artigianali: **Made in Malga** è la festa che, dal 7 al 10 settembre, porta le specialità d'alta quota nelle vie di Asiago (VI) dove, fra banchetti, negozi e wine bar, sarà possibile fare degustazioni e acquisti gustosi. Alla manifestazione si affianca il Mountain Wine Festival, dedicato al vino di montagna, che fa conoscere al pubblico oltre 150 etichette e come abbinarle ai formaggi.

■ Info: [www.madeinmalga.it](http://www.madeinmalga.it)

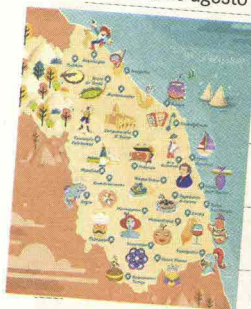


## Prosciutto in festa

Il 20° Festival del Prosciutto di Parma, presentato dalla conduttrice tv Francesca Romana Barberini, si inaugura con un dolce speciale del pastry chef Ernst Knam. L'appuntamento, dall'1 al 3 settembre, è a Parma, nel Bistrò del Prosciutto, e a Langhirano, nella Cittadella intitolata al pregiato salume. Il weekend 9-10 è dedicato a Finestre Aperte, l'iniziativa che permette al pubblico di visitare i prosciuttifici. ■ Info: [www.festivaldelprosciuttodiparma.com](http://www.festivaldelprosciuttodiparma.com)

## DA SEGNALARE

■ Il **Grand Tour delle Marche** è il circuito di eventi dedicati all'arte, alla natura e, naturalmente, al gusto di questa regione racchiusa tra i monti e il mare. Dal 10 al 20 agosto Ascoli Piceno diventa la capitale



dell'oliva ripiena in occasione di Ascoliva, il Festival Mondiale della specialità farcita e frita. Settembre si apre a Palmiano (AP) con il Patata dei Sibillini Fest (dall'1 al 3), mentre a Piobbico (PU) il 9 e il 10 si svolge la golosa Sagra del polentone alla carbonara. A fine mese (21-24/9), al via Pane Nostrum, la festa che Senigallia (AN) dedica all'arte bianca. Info: [www.tipicitaexperience.it](http://www.tipicitaexperience.it)